



Die Gewinnerteams in der Kategorie Großfläche über 4.000 Quadratmeter (v. li.): Edmund Krolak, Andreas Schilken und Frank Treitschke (Marktkauf Lemgo, Gold) sowie Stefan Hoppe, Heinz Zander, Sabine Götzl, Claudia Srokos und Christian Hartmann (Kaufland, Neckarsulm, Silber); 4. von rechts Laudator Günter Bauer von Finishing Dutch Retail Design

## Nicht nur einfach süß, sondern ausgezeichnet

SWEETS GLOBAL NETWORK zeichnete in Berlin insgesamt elf Süßwarenabteilungen bzw. Fachgeschäfte mit dem Branchen-Award SÜSSER STERN aus. Die hochkarätige Jury stand vor der schwierigen Aufgabe, aus der Vielzahl von attraktiven Bewerbungen die Gewinner zu küren.

Mit dem Wettbewerb SÜSSER STERN hat SWEETS GLOBAL NETWORK im Vorjahr erstmals die attraktivsten und besten Süßwarenabteilungen Deutschlands ausgezeichnet. Auch 2011 war der Verband auf der Suche nach den „Vorzeige-Häusern“ in den vier Kategorien Süßwarenfachgeschäfte, Fachabteilungen der Kaufhäuser, Supermärkte bis 4.000 Quadratmeter sowie Supermärkte über 4.000 Quadratmeter – und ist fündig geworden. Die im Rahmen des 12. Internationalen SG Süßwarenkongresses in Berlin ausgezeichneten Preisträger werden auf den nachfolgenden Seiten ausführlich vorgestellt.

Eine fachkundige und prominent besetzte Jury aus Handel und Industrie hatte die Qual der Wahl, die Gewinner zu ermitteln. Sie achtete bei der Bewertung der Bewerbungen in erster Linie auf die Sortimentsgestaltung, Re-

galpräsentation, Berücksichtigung aktueller Trends am POS, saisonale Aktionen, Kreativität und Warenverfügbarkeit. Wichtige Kriterien waren auch die Beratungskompetenz der Mitarbeiter sowie der Gesamteindruck der Verkaufsstelle und die aktuelle wirtschaftliche Entwicklung.

**„Sehr engagierte Fachverkäufer, die die Ware nicht nur aus dem Regal nehmen“**

Dr. Alwin Scholze, Vorstandsmitglied von SWEETS GLOBAL NETWORK, moderierte die Preisverleihung und bedankte sich bei allen Teilnehmern. Die Auswahl der Gewinner sei der Jury nicht immer leicht gefallen, sagte Dr. Scholze, denn allesamt seien hier Läden und Abteilungen vertreten, die es absolut wert sind, studiert zu werden.

In ihren Laudatien fanden die Jurymitglieder treffende Worte, um zu ver-

deutlichen, was die einzelnen Gewinner ausmacht. Begleitet wurde dies zusätzlich von vier Kurzfilmen über die Preisträger in Gold. „Wenn man mal für ein paar Sekunden die Augen schließt und sich fragt, wo ist Schokolade wohl am individuellsten, am persönlichsten, dann kommen einem unwillkürlich die Fachgeschäfte in den Sinn“, so Lars Wagener, Marketing- und Vertriebschef von Griesson - de Beukelaer, in seiner Laudatio auf die Fachgeschäfte. Die prämierten Läden seien Schokoladengenießerpunkte, die mit großer Leidenschaft und bestens geschulten Mitarbeitern geführt werden, fuhr er fort. Über die Auszeichnung in Gold konnte sich die Schokoladerie de Prie für ihre Filiale in Stralsund freuen. Jeweils Silber erhielten die Lanwehr Confiserie & Cafébar in Illertissen und die Confiserie Selbach in Stuttgart.

Den Fachabteilungen der Kaufh  -



Laudator Lars Wagener (li.) von Griesson – de Beukelaer und Dr. Alwin Scholze, Vorstandsmitglied SWEETS GLOBAL NETWORK und Moderator (re.), beglückwünschen die Inhaber der prämierten Süßwaren-Fachgeschäfte: (v. li.) Ullrich Deprie (Schokoladerie De Prie, Gold), Heiko Wagner (Confiserie Selbach, Silber) sowie Andreas Lanwehr mit Team (Lanwehr Confiserie & Cafébar, Silber)



Ausgezeichnete Fachabteilungen der Kaufhäuser (v. li.): Grisca Savoka, Michael Hövelmann, Olaf Schmitz und Volker Otto (Galeria-Kaufhof Hohe Straße Köln, Gold), Simone Kuntzsch und Birgit Olschewski (Karstadt Dresden, Silber), Laudator Dr. Adalbert Lechner von Lindt & Sprüngli und Marina Moorhusen (Karstadt Kurfürstendamm Berlin, Silber)

ser bescheinigte Laudator Dr. Adalbert Lechner, Deutschlandchef von Lindt & Sprüngli, sehr engagierte Fachverkäufer, die die Ware nicht nur aus dem Regal nehmen, sondern auch kompetent beraten. Gold ging hier an Galeria Kaufhof Köln, Hohe Straße. Karstadt Dresden und Karstadt am Ku'Damm in Berlin konnten sich über Silber freuen.

Für die Kauffrau Meike Bergmann (Edeka Lüneburg) war es eine große Ehre und Freude, den SÜSSEN STERN in der Kategorie Supermärkte bis 4.000 Quadratmeter an ihre „Kollegen“ zu verleihen. Den Sieger, Hieber's Frische Center, Weil am Rhein, charakterisierte sie so: „Hieber's bleiben immer aktiv am Ball. Eine anspruchsvolle Kundschaft aus drei Ländern wird von dem Markt angesprochen und angezogen.“ Die beiden zweiten Plätze in dieser Kategorie belegten die Geschäfte von KAMA Nüsken in Dortmund und von REWE Naumann in Marburg/Lahn.

„Wie auch im Boxsport geht es darum, dass der Sportler sein Gewicht nicht nur verwenden, sondern auch gekonnt einsetzen muss“, zog Laudator Günter Bauer von Finishing Dutch Retail Design den treffenden Vergleich zu den Schwergewichten unter den Supermärkten. „Der goldene Preisträger und Meister der Klasse hat der Abteilung eine süßwarengerechte Identität gegeben, um den Kunden Lust auf Süßes zu machen.“ Mit diesen lobenden Worten überreichte er den Ersten Preis an Marktkauf Lemgo. Silber bekam Kaufland in Neckarsulm. •



Der SÜSSE STERN in der Kategorie Supermärkte bis 4.000 qm ging an Markus Langhans und Dieter Hieber (Hieber's Frische Center Weil am Rhein, Gold), Marcus und Stefan Nüsken (KAMA Nüsken, Dortmund, Silber) sowie Kristin und Christian Naumann (Rewe Naumann, Marburg, Silber) (v. li.), daneben Laudatorin Meike Bergmann von Edeka Lüneburg



Der gesamte Aufsichtsrat und Vorstand von SWEETS GLOBAL NETWORK bedankte sich bei Dr. Udo Gyllensvärd (2.v.li.): Hans Strohmaier, Lorenz Bresser, Dr. Alwin Scholze, Brigitte Hüttl-Lippert, Christine Schönowitz, Felix Richterich, Hans Seidl, Dr. Gotthard Kirchner, Hans-Jürgen Riegel und Kai Panholzer (v. li.). Es fehlt Dr. Uwe Lebens.

## Dr. Udo Gyllensvärd wird Ehrenvorsitzender des SG

Nach 30 Jahren ununterbrochener ehrenamtlicher Tätigkeit im Vorstand des SG und nach acht Jahren als Vorsitzender des Vorstands haben Aufsichtsrat und Vorstand von SWEETS GLOBAL NETWORK einstimmig beschlossen, Dr. Udo Gyllensvärd zum Ehrenvorsitzenden des Verbands zu ernennen. Dies gab Hans Strohmaier, Vorsitzender des Vorstands, im Rahmen des SG-Kongresses bekannt und überreichte Dr. Udo Gyllensvärd symbolisch die goldene Ehrennadel in Form des SG-Logos – ein absolutes Unikat. In der 61-jährigen Geschichte des SG ist Dr. Udo Gyllensvärd nach Lothar Kempermann nun erst der zweite Ehrenvorsitzende des Verbands.

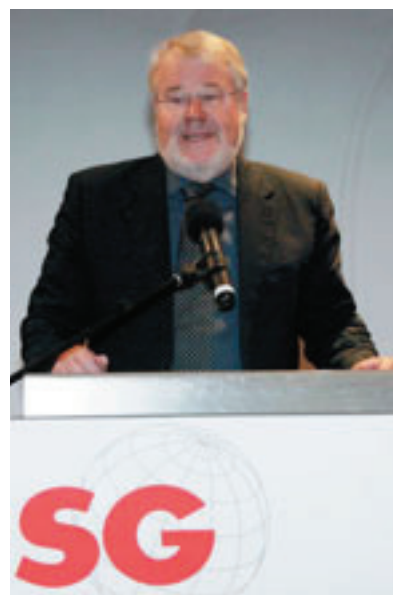
Unter dem Vorsitz von Dr. Gyllensvärd wurde der Verband nicht nur umbenannt, sondern auch erfolgreich internationalisiert. Jede vorgenommene Veränderung verfolgte er dabei immer mit Bedacht, aber dennoch sehr konsequent.

### Die Anzahl der Mitglieder hat sich seit 2001 nahezu verdoppelt

Wie erfolgreich die Entscheidungen waren, sieht man unter anderem daran, dass sich die Zahl der Mitgliedsunternehmen von 156 im Jahr 2001 bis heute fast verdoppelt hat. Auch die erfolgreiche Weiterentwicklung des Kongresses – aus dem Münchner SG-Seminar heraus – fiel in seine Zeit als Vorsitzender. Startete der Internationale Süßwarenkongress im Jahr 2001 mit gerade mal 160 Teilnehmern, so befindet er sich heute auf einem Niveau, das damals noch illusorisch schien.

Wenn man von dieser Erfolgsge-

schichte und dem Engagement hört, das Dr. Udo Gyllensvärd dem Verband entgegengebracht hat, überrascht es nicht, dass er immer wieder hervorgehoben hat, dass ihm die „Arbeit“ beim SG großen Spaß mache.



Dr. Udo Gyllensvärd, Ehrenvorsitzender von SWEETS GLOBAL NETWORK, hier bei einer seiner zahlreichen Reden für den Verband

Nach der Überreichung der Ehrennadel sagte Dr. Udo Gyllensvärd ein „herzliches Danke“ für das Vertrauen, das ihm in all den Jahren entgegengebracht wurde. Und auf die Frage: „Was machst du denn jetzt so?“, antwortete er: „Ich bin zufrieden und glücklich, weil wir so viel auf die Beine gestellt haben. Aber eine Aussage muss ich korrigieren: Den Löwenanteil an dem Erfolg hat mein Freund Hans Strohmaier.“ •

## SUPERMÄRKTE ÜBER 4.000 QUADRATMETER



Bereits vor dem Eingang präsentiert sich das große SB Warenhaus mit dem nicht zu übersehenden LEMGO-Logo. Außergewöhnlich ist auch die rund gestaltete Süßwarenabteilung mit ihrer großen Auswahl auf 250 Quadratmetern.

# Gold für Marktkauf SB Warenhaus Lemgo: Erlebniswelt für Groß und Klein

Über den SÜSSEN STERN in Gold darf sich die Neukauf Handelsgesellschaft mbH mit ihrem neuen Marktkauf in Lemgo freuen. Bereits vor dem Eingang präsentiert sich das große SB Warenhaus mit dem nicht zu übersehenden LEMGO-Logo. Außergewöhnlich ist auch die moderne Süßwarenabteilung mit ihrer großen Auswahl auf 250 Quadratmetern. Nach dem Neubau konnte der Umsatz in diesem Jahr um über 50 Prozent gesteigert werden. Dazu der Bewerber: „Wir

bieten eine Erlebniswelt für Groß und Klein mit unserer völlig neu gestalteten Süßwarenabteilung. Dazu stimmen Auswahl, Preis und Leistung optimal. Auch die Umsatzentwicklung ist sehr positiv.“

Der Boden der Süßwarenabteilung ist in verschiedenen Bonbonfarben gestaltet, und über der Abteilung schwebt ein Kranz mit Riesenlollies, der schon von Weitem zu sehen ist. Die bogenförmig zur Mitte hin angeordneten Regale bieten eine gute Orientierung. Di-

rekt am Hauptgang findet der Kunde immer attraktive Sonderplatzierungen.

Das Sortiment der Abteilung umfasst auch zahlreiche regionale Marken. Zu den unterschiedlichen Anlässen wie Schulanfang oder Muttertag gibt es viele Aktionen und Themenplatzierungen. Aber auch Verkostungen, vor allem von Neuheiten, stehen auf dem Programm. Speziell für seine Zielgruppen hat der Marktkauf beispielsweise auch ein großes Sortiment an polnischen Süßwaren im Angebot. •

48

## Silber: Kaufland Warenhandel Neckarsulm



In der Kategorie Supermärkte über 4.000 Quadratmeter geht der SÜSSE STERN in Silber an Kaufland Warenhandel in Neckarsulm. Dem SB-Warenhaus entging dabei nur knapp der goldene Stern, denn, so die Jury: „Die Entscheidung zwischen Kaufland und Marktkauf war nicht leicht. Auf der einen Seite steht ein sehr innovatives frisches Konzept (Marktkauf), das sich noch bewähren muss, auf der anderen Seite glänzt das im September 2010 renovierte Flaggschiff von Kaufland mit sehr hohen Süßwarenumsätzen, die auch 2011 weiter wachsen.“ Trotz des

klaren Discount-Charakters und der Herausstellung von vielen reduzierten bzw. discountpreisigen Produkten herrscht in der Abteilung eine heimelige Atmosphäre – und das vor allem in der elf Meter langen Pralinenstraße mit ihren exklusiven Möbeln. Eine Lindt Choco-Bar ergänzt das hochwertige Angebot in diesem Bereich.

Besondere Aktionen, bei denen beispielsweise der Lindt-Maitre die Kunden im Geschäft berät, und regelmäßige Verkostungen von Top-Marken stehen immer wieder auf dem Programm. Das ausgewogene Sortiment

der Süßwarenabteilung mit fast 4.000 Artikeln wird durch Bio- und glutenfreie Produkte sowie Produkte aus fairem Handel abgerundet.

Für zusätzliche Umsätze sorgen zahlreiche Sonderplatzierungen im Markt – vor der Kasse, direkt nach der Rolltreppe etc. Das Statement des Bewerbers zu seiner Abteilung: „Wir bieten eine überdurchschnittlich große Süßwarenabteilung für unsere Kunden. Hier bleibt keine süße Versuchung unerfüllt. Dazu machen unsere freundlichen und motivierten Mitarbeiter den Unterschied.“ •



Das außergewöhnliche Süßwarenangebot präsentiert sich auf rund 180 Quadratmetern mit vielen Top-, aber auch Regionalmarken und mit einer beeindruckenden Sortimentstiefe- und -breite. Auch der Gebäckbereich kann mit vielen Premiummarken aufwarten.

## Gold für Hieber's Frische Center Weil am Rhein: „Wir bleiben immer aktiv am Ball“

**H**ieber's Frische Center KG in Weil am Rhein kann sich mit seiner Süßwarenabteilung, die mit Top-Marken wie beispielsweise Camille Bloch, Cailler, Wagner, Lindt, Hachez, Niederegger, Asbach oder Reber fast „Fachgeschäftscharakter“ hat, über den SÜSSE STERN in Gold freuen. Schon jetzt ist absehbar, dass der hohe Quadratmeterumsatz auch 2011 zweistellig wachsen wird.

Das einzigartige Süßwarenangebot

präsentiert sich auf rund 180 Quadratmetern mit außergewöhnlich vielen Top-, aber auch Regionalmarken mit einer beeindruckenden Sortimentstiefe und -breite. Auch im Gebäckbereich finden sich sehr viele Premiummarken, vor allem aus Italien. Die gesamte Süßwarenabteilung fügt sich harmonisch in den sehr schönen Supermarkt ein, hebt das Niveau sogar noch an. Als besonderen Service bietet Hieber's Frische Center einen Geschenksservice für

Kunden und Firmen, und auch Verkostungen zu saisonalen Höhepunkten stehen regelmäßig auf dem Programm.

Andrea Trautwein, Abteilungsleiterin Süßwaren, erklärt den Erfolg folgendermaßen: „Wir sind die beste Süßwarenabteilung, weil wir immer aktiv am Ball bleiben, immer ein offenes Ohr für unsere Kunden haben, neue Trends erkennen und diese auch schnell umsetzen. Die Süßwarenabteilung macht mir einfach Spaß.“

49

## Silber: KAMA Nüsken und REWE-Naumann

Der SÜSSE STERN in Silber geht an den Supermarkt der KAMA Nüsken oHG in Dortmund. Die Verkaufsmöbel der im Oktober 2010 eröffneten Süßwarenabteilung bestechen durch ihre Inszenierungsmöglichkeiten: die Farbgebung des Möbels lässt sich auf einzelne Marken abstimmen. Vier Monitore sorgen für den direkten Kundenkontakt, und an zwei Monitoren gibt es Spiele für Kinder. Wie es zu dieser Idee kam, erklärt Stefan Nüsken in seiner Bewerbung: „Wir haben die Abteilung gemeinsam mit Ferrero neu gedacht. Sie ist baulich klar als Abteilung zu erkennen. Die gerundeten Formen sowie die Regalstellung laden zum Verweilen ein. Durch die Multimedia-Anwendungen werden die Süßwaren auch medial erlebbar. Die POS-Inszenierung dieser Kategorie erlebt eine deutliche Aufwertung und wird gemessen an ihrer Ertragskraft und Umsatzbedeutung ins rechte Licht gerückt.“



Für Kristin Naumann, die den erst im April 2011 eröffneten Supermarkt von REWE-Naumann in der Universitätsstadt Marburg/Lahn leitet, sind die Studenten mit die wichtigste Zielgruppe. Dementsprechend standen die Süßwaren beim Umbau des Ladens im Untergeschoss eines Kaufhauses von Anfang an im Fokus. Die „Anker-Abteilung“ ist im hinteren Bereich des Geschäfts deutlich hervorgehoben und sorgt für rege Frequenz. Dem besonderen Standort wird REWE-Naumann mit einer großen Auswahl gerecht, wobei die Premium-Marken und exklusive internationale Spezialitäten sehr großzügig platziert sind. Neben den modernen Möbeln und der Farbgestaltung zeugen u. a. die indirekte Beleuchtung und die Bebilderung der Regal-Rückwände und -Böden von der Liebe zum Detail. Bereits nach den ersten Monaten erzielte die Süßwaren-Abteilung einen wesentlich höheren Anteil am gesamten Laden-Umsatz als vergleichbare Flächen in anderen Filialen von REWE-Naumann, berichtet Kristin Naumann. Der SÜSSE STERN in Silber ist der Lohn für den gelungenen Neustart.



Maria Jakob, Walter Wassweiler und Doris Buller (v. li.) zeigen stolz ihre Pralinen- und Gebäcktheke. Anfang Oktober präsentierte Galeria Kaufhof Hohen Straße eine einzigartige Sonderfläche unter dem Motto „Die wohl größte Auswahl an exklusiver Confiserie“.

## Gold für Galeria Kaufhof, Köln: Innovative Ladenbaukonzepte

Die Süßwarenabteilung von Galeria Kaufhof in Köln, Hohe Straße, ging als Sieger in der Kategorie Fachabteilungen Kaufhäuser hervor und darf sich über einen SÜSSEN STERN in Gold freuen. Das neue, überaus ansprechende Laden-Design ist Resultat der Renovierung im Oktober 2009. Hoch innovative Ladenbaukonzepte mit emotionaler Atmosphäre wurden geschaffen, so die Jury.

Das internationale Sortiment präsentiert sich mit regionalem Bezug. Im

Lichthof im Erdgeschoss war Anfang Oktober für zwei Wochen auf über 200 Quadratmetern zusätzlich das „wohl größte Angebot an Confiserieprodukten“ mit vielen Aktionen zu sehen. Außergewöhnlich ist auch das Pralinen Carrée mit einem hochwertigen Sortiment an Trüffeln, Torronen und Macarons nach original Pariser Rezept. Zudem zeichnet sich speziell diese Filiale durch einen sehr hohen Süßwarenumsatz aus, sodass einfach alles stimmt: Ambiente, Service, Umsatz.

Das Statement des Bewerbers: „Die Süßwarenabteilung der Galeria Gourmet präsentiert sich auf über 460 qm mit internationalen Confiserie-Sortimenten, Manufakturprodukten und regionalen Sortimenten. Bewusst wurde der Fokus auf hochwertige Confiserie gelegt, um die Welt des feinen Tafelns auf einem einheitlichen Niveau auszurichten. Dazu kommen Vorführungen der Pralinenherstellung, Kundenabende und ein Lieferservice. Die Mitarbeiter werden ständig geschult.“

50

## Silber: Karstadt Dresden und Berlin Ku'Damm

„Alle Mitarbeiter zeigen eine hohe Begeisterungsfähigkeit und Motivation. Sie denken mit und sind voll bei der Sache. Hier macht die Arbeit wirklich Freude.“ Diese Aussagen des Bewerbers waren für die Juroren mitentscheidend, die Süßwarenabteilung der Karstadt Warenhaus GmbH in Dresden mit einem SÜSSEN STERN in Silber auszuzeichnen. Blickfang der Anfang 2011 erweiterten, neu eröffneten Süßwarenabteilung mit rund 400 qm Fläche sind die Pralinentheke mit Café und die rund 15 Meter lange Rückwand, die optisch sehr schön mit den Fachhandelsmarken gestaltet ist. Viele Themen und Saisonanlässe werden ansprechend präsentiert. Abteilungsleiterin Birgit Olschewski hat die Besonderheiten zusammengefasst: „Die Verbindung hochwertiger Confiserie und entspanntes Verweilen bei einem Kaffee im angenehmen Ambiente ist für unser Haus verkaufsfördernd, aber auch ein Anziehungspunkt für die Kunden. Alle Gruppen finden hier ihre Einkaufswünsche erfüllt und werden bestens betreut von unserem fachkundigen Personal.“



Die mit 199 qm eher kleine, aber sehr feine Abteilung der Karstadt Warenhaus GmbH am Berliner Ku'Damm mit hohen Quadratmeterumsätzen, einer sehr guten Nettospanne und einer stark frequentierten Pralinentheke hat die Jury ebenso überzeugt wie die kompetenten und sehr freundlichen Mitarbeiter um die Chefin Marina Moorhusen – sie sind stets mit Rat und Tat zur Stelle, ohne aufdringlich zu wirken. Im Ladenlayout ist die Aufteilung von Premium- und Consumer-Marken sehr gut gelöst. Das Besondere ist „die Darstellung einer hochwertigen Confiserie mit Kaffeehaus-Flair und einer großen Auswahl an Sortimentsartikeln, insbesondere im losen Bereich, in bester Lage mit eigenem Eingang vom Kurfürstendamm aus. Viele Serviceleistungen und hoch motivierte Fachkräfte gestalten für Berliner und Gäste aus dem In- und Ausland den Aufenthalt und Einkauf in unserer Süßwarenabteilung zu einem Vergnügen“, heißt es in der Bewerbung.



Das außergewöhnliche Ambiente der Schokoladerie de Prie wurde in das historische Kreuzbogengewölbe perfekt integriert. An der Theke gibt es ein Top-Angebot an hochwertigen Pralinen sowie einzigartigen Kreationen aus eigener Herstellung.

## Gold für Schokoladerie de Prie: Think global – act local

Das Top-Angebot an hochwertigen Schokoladen und Pralinen, das auch einzigartige Trüffel-Kreationen wie Senf-Trüffel und Schokoladen aus eigener Herstellung beinhaltet, präsentiert die Schokoladerie de Prie in einem wirklich außergewöhnlich geschmackvollen Ambiente, das in die historischen Kreuzbogengewölbe des Alten Rathauses in Stralsund perfekt integriert wurde. Sogar die maßgefertigten Kirsche-Nuss-Möbel wurden auf die Backsteinarchitektur abge-

stimmt. Inhaber Ulrich Deprie lebt seit 2004 „in seinem dritten Leben“ nur noch für die Schokolade. Im Alten Rathaus in Stralsund hat er im November 2010 sein drittes und jüngstes Geschäft eröffnet. Seine Mitarbeiter zeigen bei ihrer Arbeit viel Herzblut und absolvieren jedes Jahr zwei viertägige Lehrgänge zu unterschiedlichsten Themen wie Warenkunde, Dekoration oder Verpackung.

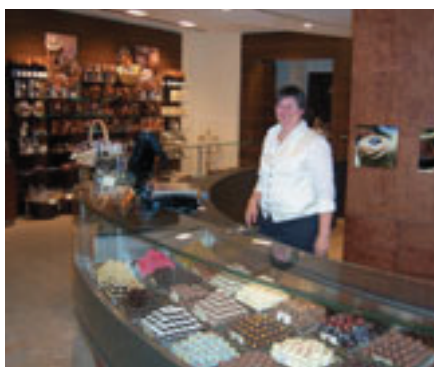
Das Außergewöhnliche seines Schokoladen-Geschäfts beschreibt Schoko-

ladenliebhaber Deprie folgendermaßen: „Wir sind ein reines Schokoladenfachgeschäft mit vielen lokalen Sonderanfertigungen. Der Laden ist sehr kreativ im historischen Backsteingotikbau des Stralsunder Rathauses als Schokoladengenießerpunkt für Einheimische und Touristen ausgerichtet. Think global – act local!“ Dem kann das Jury-Mitglied, das sich von dem Engagement der Mitarbeiter und der kompetenten Beratung persönlich überzeugt hat, nur zustimmen. •

51

## Silber: Confiserie Selbach Stuttgart und Lanwehr Confiserie & Cafébar Illertissen

Bei der Confiserie Selbach in Stuttgart überzeugen neben vielen Details und dem freundlichen und sehr kompetenten Personal vor allem die Top-Umsätze des Geschäfts, die auf der sehr geringen Fläche von nur 28 qm erwirtschaftet werden – und das mit weiter steigender Tendenz. Seit der Geschäftsübernahme 2005 hat Inhaber Heiko Wagner, der seine Mitarbeiter die Schokoladen regelmäßig testen lässt und zu Betriebsbesichtigungen bei Lieferanten schickt, sein Geschäft sukzessive renoviert und zu einem kleinen Juwel gemacht. Sein Statement: „Wir sind ein Traditionsgeschäft, das mit der Zeit geht, Kundenwünsche erfüllt, den Kunden Lust auf Süßes macht. Zudem schaffen wir eine familiäre Atmosphäre – hier kaufen Kunden zum Teil schon in der dritten Generation ein –, bieten ein gesundes Preis-Leistungs-Verhältnis sowie ein breites Sortiment und sind eine etablierte Institution in Stuttgart. Wir wollen Emotionen schaffen und verkaufen!“



Mit einem SÜSSEN STERN in Silber ist die Confiserie & Cafébar Lanwehr in Illertissen ausgezeichnet worden. Die runde, riesengroße Pralinenbar mit einem Umfang von 18 Metern, die 120 Sorten lose Pralinen, frisch aus der eigenen Herstellung, beherbergt, ist das dominierende Element in dem großzügig gestalteten Raum. „2009 wurde das 100 Jahre alte Gebäude in nur acht Monaten vollständig restauriert und komplett auf den Laden zugeschnitten und bietet nun ein tolles Ambiente für die innovative, moderne Ladeneinrichtung, die eine perfekt durchgezogene Farbenwelt aufweist“, berichtet Inhaber Andreas Lanwehr. Ergänzt wird der Laden durch eine Cafébar mit Außenterrasse, die die wöchentlich rund 900 Kunden zum Verweilen einlädt. Die zwölf im Laden beschäftigten Mitarbeiterinnen sind hoch motiviert und weisen eine große Fachkompetenz auf, die durch regelmäßige Schulungen vertieft wird. Eine Besonderheit ist eine Klapp-Regalwand, die innerhalb von zehn Minuten zu öffnen ist. Dahinter verbirgt sich eine kleine „Pralinenküche“, die es ermöglicht, den Kunden das Handwerk des Confiseurs anhand diverser Herstellungsmethoden zu zeigen.